

Les Entrées

Foie gras frais maison	20.80 €	☞
Moules de Bouchot marinière	13.50 €	☞
Moules de Bouchot à la crème	16.50 €	☞
Moules de Bouchot à la crème de camembert	17.50 €	☞
Soupe de poissons (de nos côtes)	13.30 €	
6 escargots		
gros gris du près d'Auge	10.80 €	☞
Rosette de Lyon	9.20 €	
Jambon de Bayonne	13.30 €	
Rillettes de Lisette	8.90 €	☞
Terrine de campagne et sa confiture d'oignon	8.50 €	☞
œufs mayonnaise	7.70 €	☞
Filets de hareng, pommes à l'huile	9.80 €	☞
Filets d'anchois, pommes à l'huile	9.80 €	☞
Saumon norvégien fumé (façon artisanale)	24.20 €	
Crêpe au jambon	11.00 €	☞
Pétoncles farcies (selon saison)	13.30 €	☞

Les Salades

Salade verte de saison	5.50 €	☞
Salade de tomates	7.00 €	☞
Salade de tomates mozzarella	9.80 €	☞
Assiette de crudités	10.30 €	☞
Duo de chèvre chaud et pomme granny	10.60 €	☞
Salade de chèvre chaud au saumon fumé	14.40 €	☞

Salade de pousses d'épinard (œuf poché, lardons)	12.00 €	☞
Salade Caesar	12.00 €	☞
Salade Drakkar (Agrumes, saumon, crevettes)	14.40 €	☞

Les Oeufs

Œufs au plat	8.00 €	☞
Omelette au fromage ou jambon	10.50 €	☞
Omelette nature	9.20 €	☞

Les fruits de mer et crustacés

Bulots mayonnaise	12.10 €	☞
Crevettes roses	16.90 €	
Langoustines mayonnaise	39.10 €	☞
Plateau de fruits de mer :		
1 personne	47.80 €	☞
2 personnes	95.60 €	☞
Plateau Royal (avec 1/2 Homard de Carteret)		
1 personne	73.10 €	☞
2 personnes	146.20 €	☞
6 huitres de pleine mer		
N°3	14.70 €	
N°0	21.50 €	
6 huitres Gillardeau		
N°4	23.40 €	
N°2	25.50 €	
Tourteau mayonnaise	21.40 €	☞
Homard Breton (prix selon poids) (Les 100 grs)	14.00 €	☞

☞ Produits faits maison

Les Plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Les Poissons

Tartare aux 2 Saumons, salade (fumé et cru)	21.60 €	☞
Saumon grillé, Sauce béarnaise	21.60 €	☞
Cuisson à la plancha		
Cabillaud poêlé à l'huile d'olive pommes de terre écrasées	21.20 €	☞
Carrelet à la crème de Camembert ou beurre citron	18.50 €	☞
Filet de Bar sauvage grillé ou vapeur	36.80 €	☞
Sole de nos côtes, meunière ou grillée	41.00 €	☞
Coquilles Saint-Jacques meunière (d'octobre à mai)	33.00 €	☞
Moules marinières, frites	17.00 €	☞
Moules à la crème, frites	20.00 €	☞
Moules à la crème de camembert frites	21.00 €	☞

Les légumes

Purée à l'ancienne	5.90 €	☞
Pommes frites	5.90 €	
Haricots vert	6.70 €	☞
Ratatouille maison	6.70 €	☞
Pommes de terre sautées	6.00 €	☞
Riz	5.10 €	☞
Epinards Frais, Haricots verts	6.90 €	☞

Les Viandes

Viandes bovines toutes d'origine française

Entrecôte grillée ou poêlée, nature ou béarnaise	23.00 €	☞
Châteaubriand béarnaise (filet grillé)	33.60 €	☞
Filet de bœuf au poivre gris	35.80 €	☞
Côtes d'agneau grillées à la fleur de thym	22.90 €	☞
Escalope normande	22.90 €	☞
Poulet rôti	14.80 €	☞
Tripes à la mode de Caen	18.20 €	
Côte de bœuf (2 pers.) à la moelle avec pommes de terre sautées		
de terre sautées	70.00 €	☞
Steak tartare	24.00 €	☞

Rôti de bœuf (2 pers.) en cocotte pommes de terre sautées et lardons		
46.90 €	☞	
Onglet à l'échalote	23.30 €	☞
Saucisses de Francfort, frites	10.40 €	
Steak haché, frites	13.70 €	☞
Jambon blanc, frites	10.50 €	
















☞ Produits faits maison

Tout changement de garniture sera facturé à la carte
La liste des allergènes est à votre disposition à la caisse de l'établissement

Les Fromages

Assiette de fromages Normands	8.00 €
Fromage blanc de chez Borniambuc	8.00 €

Les Desserts

Crème caramel	7.50 € 
Mousse au chocolat	7.50 € 
Pavé au chocolat et sa crème anglaise	8.90 € 
Fruits rouges (selon saison)	11.00 €
Salade de fruits frais	8.90 € 
Ananas frais	12.00 € 
Tarte Tatin et sa crème fraîche	10.70 € 
Tarte aux pommes ou tarte du jour	7.70 € 
Nougat glacé et son coulis de framboises	11.00 € 
Crème brûlée	8.90 € 
Ile flottante	8.80 € 
Profiteroles au chocolat	12.00 € 
Crumble aux fruits de saison	10.60 € 
Crêpe au sucre flambée	9.30 € 
Pain d'épices poêlé au beurre salé, glace vanille	11.30 € 
Riz au lait	7.50 € 

Les Glaces et Sorbets

Glaces (2 boules)	9.30 €
(Vanille, chocolat, café, cappuccino, rhum-raisin, pistache, confiture de lait)	
Sorbets (2 boules)	9.30 €
(Cassis, pomme, framboise, poire, citron)	
Sorbets arrosés (sorbet calvados, colonel)	10.50 €
Orange givrée, citron givré	8.90 €
Coupes garnies (Chocolat liégeois, café liégeois, Banana Split, Dame Blanche)	10.50 €

 **Produits faits maison**

Tout changement de garniture sera facturé à la carte

L'Heure du Kir

	Bar	Salle Terrasse
Le kir Drakkar aux 3 fruits rouges	3.60 €	4.50 €
Le kir	3.60 €	4.60 €
Le Cardinal	3.60 €	4.60 €
Le kir champagne	15.00 €	16.00 €
La coupe de champagne	15.00 €	16.00 €
La coupe de champagne rosé	17.00 €	18.00 €

Les Apéritifs

Pastis 51, Ricard, Anis gras	3.90 €	4.90 €
Martini rouge, bianco ou dry	3.90 €	4.90 €
Suze, Picon	3.90 €	4.90 €
Campari	6.00 €	7.00 €
Campari orange	7.20 €	8.30 €
Porto rouge, Porto blanc		
Ramos Pinto	4.50 €	5.50 €
Pommeau de Normandie	4.50 €	5.50 €
Martini Gin	8.00 €	9.00 €
Cidre Saussy (33cl) <i>Brut ou Rosé</i>	4.70 €	5.70 €

Les Whiskies

Irlandais

Black Bush	9.60 €	10.60 €
Jameson Irish Whisky	9.60 €	10.60 €
J&B Famous Grouse	8.30 €	9.30 €
Johnny Walker	8.30 €	9.30 €
Johnnie Walker 12 ans	11.10 €	12.10 €
Johnnie Walker 18 ans	16.10 €	17.10 €
Chivas Regal	11.10 €	12.10 €
Chivas 18 ans	16.10 €	17.10 €

Les Malts

Lagavulin 16 ans	16.00 €	17.00 €
Oban	11.60 €	12.60 €
Aberlour 10 ans	11.60 €	12.60 €
Glenfiddich	11.60 €	12.60 €
Talisker 10 ans	11.60 €	12.60 €
Knockando	13.40 €	14.40 €
Glenmorangie 10 ans	11.60 €	12.60 €

Les Bourbons

Four Roses	11.50 €	12.50 €
Jack Daniel's	11.50 €	12.50 €

Les Classiques

	Bar	Salle Terrasse
Américano Maison	11.00 €	12.00 €
Bloody Mary (Tomate, vodka, aromates)	10.50 €	11.50 €
Alexandra (Crème de cacao, cognac, crème fraîche)	10.50 €	11.50 €
Gin Fizz (Gin, citron pressé, sucre de canne)	10.50 €	11.50 €
Screw Driver (Vodka, jus d'orange)	10.50 €	11.50 €
Pina Colada (Rhum, Havana, club, Malibu, Ananas)	10.50 €	11.50 €
Téquila Sunrise (Téquila, jus d'orange, grenadine)	10.50 €	11.50 €
Punch (Rhum, Havana club, citron vert, sucre de canne)	10.50 €	11.50 €
Stinger (Cognac, menthe blanche)	10.50 €	11.50 €
Whisky Sour (Wild turkey, citron pressé, sucre de canne)	10.50 €	11.50 €
Pimm's champagne	10.50 €	10.80 €
Alccol soda	12.30 €	13.30 €
Spritz	11.00 €	12.00 €

Les Milk Shakes Maison

A la Vanille, au Chocolat,		
A la Banane, à la Fraise	8.10 €	9.10 €

Les Coktails sans alcool

Colibri (jus de banane, d'orange, citron pressé, grenadine)	8.10 €	9.10 €
Maldives (jus de pamplemousse, d'orange, sirop de fraise, limonade)	8.10 €	9.10 €
Paradis (jus d'orange, pamplemousse, ananas, grenadine, et orgeat)	8.10 €	9.10 €
Chantaco (cocktail de tous les fruits)	8.10 €	9.10 €

Les Fruits Pressés à la commande

Orange ou citron	6.30 €	7.30 €
Pamplemousse	6.30 €	7.30 €
Le Royal Jus (orange, citron, pamplemousse)	8.30 €	9.30 €

Les Sodas et boissons sans alcool

Diabalo, Limonade, Pepsi-Cola, Pepsi Max		
Orangina, Ice Tea pêche, Oasis	4.10 €	5.10 €
Schweppes, Schweppes agrumes	4.10 €	5.10 €
Jus de Fruits	4.10 €	5.10 €
Jus de tomates et ses épices	4.30 €	5.30 €

Vins Blancs

Ardèche

	Bt	½ Bt
Chardonnay d'Ardèche IGP	23.40 €	14.20 €

Bourgogne Blancs

Domaine Corsin

St-Véran AOC	38.50 €	24.00 €
Pouilly Fuissé AOC	55.40 €	29.70 €
- Magnum (150 ml)	118.00 €	
Mâcon village AOC	30.10 €	
Puligny Montrachet AOC		
1 ^{er} Cru de La Garenne	127.60 €	
Chassagne Montrachet AOC	101.50 €	
Marsannay AOC	56.00 €	29.20 €

Pays de Loire

Sauvignon de Touraine AOC	20.60 €	
Muscadet Sèvre et Maine AOP	20.10 €	
Sancerre Blanc (Domaine Salmon) AOC	41.00 €	23.10 €
- Magnum (150 ml)	75.00 €	
Pouilly Fumé de Ladoucette AOC	58.70 €	31.00 €
Baron de Ladoucette AOC	130.00 €	
Quincy AOC	33.50 €	
Coteaux du Layon AOC	32.00 €	

Côtes de Gascogne

Domaine du Tariquet IGP	20.30 €	
-------------------------	---------	--

Côtes du Rhône

Condrieu Gabriel Meffre AOC	82.00 €	
-----------------------------	---------	--

Chablis

Chablis « la Chablisienne » AOC	39.80 €	23.00 €
Chablis 1er cru Fourchaume AOC	60.70 €	
Chablis Grand Regnard AOC	67.50 €	

Bordeaux Blancs

Graves Blancs

Château de Rochemorin AOC	46.00 €	26.20 €
---------------------------	---------	---------

Sauternes

Les Carmes de Rieussec AOC	72.40 €	
----------------------------	---------	--

Alsace Schlumberger

Gewurztraminer AOC	47.00 €	25.70 €
Riesling AOC	35.40 €	18.60 €

Vins Rosés

Vin de Corse AOC

Casanova A Rena d'Oru AOP	21.40 €	
Tendance Casanova rosé gris AOC	27.80 €	

Sancerre Rosé (Domaine Salmon) AOC	31.00 €	23.10 €
------------------------------------	---------	---------

Maison Ott

Bandol Château Romassan AOC	66.00 €	34.70 €
- Magnum (150ml) AOC	130.00 €	

Côtes de Provence Barthes AOP	31.80 €	
- Magnum (150ml) AOP	63.00 €	
Whispering Angel	37.50 €	

Vins Rouges

Pays de Loire

	Bt	1/2Bt
Sancerre Rouge (Domaine Salmon) AOC	44.00 €	25.00 €
- Magnum (150ml) AOC	88.00 €	
Saint-Nicolas de Bourgueil	36.20 €	19.60 €
Chinon Château de la Grille AOC	44.50 €	
Cheverny AOC	29.00 €	16.50 €

Alsace

Pinot Noir Léon Beyer AOC	46.10 €	21.30 €
---------------------------	---------	---------

Beaujolais

Brouilly AOC	31.30 €	
Saint-Amour AOC	36.00 €	20.80 €

Côtes du Rhône Gabriel Meffre

Côtes du Rhône AOC	24.00 €	
Crozes Hermitage AOC	34.40 €	19.50 €
Saint-Joseph AOC	52.30 €	
Côte Rôtie AOC	126.00 €	

Bourgogne Rouge

Bourgogne Pinot Noir AOC	30.50 €	17.40 €
Mercurey AOC	47.80 €	
Pommard Epenots 1 ^{er} cru AOC	104.00 €	
Santenay AOC	69.70 €	
Chassagne Montrachet AOC	95.50 €	

Bordeaux Rouges

Sélection du caviste	24.50 €	
----------------------	---------	--

Côtes de Castillon

Chevalier de l'Anglais AOC	27.20 €	
----------------------------	---------	--

Puisseguin Saint-Émilion

Château de l'Anglais AOC	33.60 €	17.40 €
--------------------------	---------	---------

Lussac Saint-Émilion

Château Taureau AOC	34.40 €	21.60 €
---------------------	---------	---------

Moulis en Médoc

Château Chasse Spleen AOC	128.00 €	53.50 €
Cru Bourgeois exceptionnel		

Haut-Médoc	Bt	½ Bt	Pomerol	Bt	½
Château Maucamps AOC			Bt		
Cru bourgeois	51.10 €	27.10 €	L'Hospitalet de Gazin AOC	88.90 €	
Château La Lagune AOC	132.00 €		(2 ^e vin du château Gazin)		
(3 ^e cru classé)			Fugues de Nenin AOC	72.10 €	
Héritage de Chasse Spleen AOC	52.10 €		Château la Fleur Petrus 2010 AOC	460.00 €	
(2 ^e vin de Chasse Spleen)					
Saint-Estèphe			Saint-Julien		
Château de Pez AOC	92.30 €	46.00 €	Les Fiefs de Lagrange AOC	78.70 €	
(Cru bourgeois exceptionnel)			(2 ^e vin du Château Lagrange		
Ormes de Pez AOC	67.30 €		3 ^e cru classé)		
Haut Marbuzet AOC	124.80 €		Château Gruaud-Larose AOC	195.00 €	
Mac Carthy AOC	54.70 €		(2 ^e cru classé)		
Les Pagodes de Cos AOC	106.80 €		Sarget de Gruaud Larose AOC	80.00 €	40.00 €
(2 ^e vin du Cos d'Estournel 2 ^e cru classé)			(2 ^e vin du château Gruaud Larose)		
Château Calon Ségur AOC	283.00 €		Château Beychevelle AOC	230.00 €	
(2 ^e cru classé)			(4 ^e cru classé)		
			Château Talbot AOC	148.00 €	
			(4 ^e cru classé)		
			Amiral de Beychevelle AOC	146.00 €	
Pauillac			Saint-Emilion		
Château Lacoste-Borie AOC	67.40 €	33.70 €	Cheval Blanc 2007 AOC	1250.00 €	
(2 ^e vin du château Grand Puys Lacoste			(1 ^{er} grand cru classé)		
5 ^e cru classé)			Château Magdelaine AOC	254.00 €	
Château Haut-Batailley AOC	110.00 €		(1 ^{er} grand cru classé)		
(5 ^e cru classé)			Château Canon AOC	206.00 €	
Château Lynch Bages AOC	188.00 €		(1 ^{er} Grand Cru classé)		
(5 ^e cru classé)			Château Clos Canon AOC	75.40 €	38.70 €
Château Pichon Longeville AOC 2005	400.00 €		(Second vin du Château Canon)		
			Château Figeac AOC	260.00 €	
			(1 ^{er} Grand cru classé)		
Graves			Bordeaux en Magnum		
Château Rochemorin AOC	39.30 €	22.90 €	Château de l'Anglais AOC	67.10 €	
(Maison Lurton)			(Puisseguin St-Emilion)		
Le Clémentin du Pape Clément AOC	71.00 €		Château Maucamps AOC	97.50 €	
(2 ^e vin du Château Pape Clément, Cru classé)			(Haut-Médoc Cru Bourgeois)		
La Chapelle de la Mission Haut-Brion			Château Taureau AOC	66.00 €	
(2 ^e vin du Château de la Mission	120.00 €		(Lussac St-Emilion)		
Haut Brion Pessac Léognan)			Château Giscours AOC	267.00 €	
L'Esprit Chevalier AOC	75.40 €		(Margaux)		
(2 ^e vin du Domaine de Chevalier Cru classé)			Château de Pez AOC	195.00 €	
Château La Mission Haut-Brion AOC			(St-Estèphe-cru bourgeois)		
2011 (cru classé de Pessac Léognan)	660.00 €		Château Haut-Marbuzet	247.00 €	
			(1 ^{er} grand cru classé) AOC		
Margaux			Château Talbot AOC	291.00 €	
Château Rauzan Segla AOC	196.00 €		(St-Julien)		
(2 ^e cru classé)					
Château Segla AOC	82.10 €	35.20 €			
(second vin du château Rauzan Segla)					
Château Giscours AOC	146.00 €				
(3 ^e cru classé)					
Château Margaux 2001 AOC	697.00 €				
(1 ^{er} grand cru classé)					

Vins en Pichet

	<u>50cl</u>	<u>25cl</u>	<u>verre 20cl</u>
Muscadet Blanc AOP	13.60 €	6.80 €	5.60 €
Sauvignon de Tourraine AOC	14.60 €	7.30 €	5.80 €
Mâcon village blanc AOC	21.00 €	10.50 €	8.30 €
Domaine du Tariquet AOP	13.40 €	6.70 €	5.50 €
Sancerre Blanc AOC	27.00 €	13.50 €	10.80 €
Brouilly AOC	13.40 €	6.70 €	5.50 €
Bordeaux rouge AOC	16.60 €	8.30 €	6.60 €
A Rena d'Oru Rosé corse AOP	17.00 €	8.50 €	6.70 €
Provence Barthès AOP	21.00 €	10.50 €	8.40 €
Cote du Rhône Guigal AOC	16.00 €	8.00 €	6.30 €

Cidre

	<u>Bout.</u>	<u>1/2Bt</u>
Cidre du Pays D'Auge (Daufresne)	14.00 €	8.30 €

Les Bières

à la Bouteille

	<u>Bar</u>	<u>Salle- Terr</u>
Kronenbourg 1664 (33cl)	5.50 €	6.50 €
Corona (33cl)	5.50 €	6.50 €
Pelforth brune (33cl)	5.50 €	6.50 €
Hoegaarden (33 cl)	5.50 €	6.50 €
Bière sans alcool	4.60 €	5.60

Les Bières

à la Pression

	<u>Bar</u>	<u>Salle-Terr</u>
Panaché	4.20 €	5.20 €
Loburg	4.20 €	5.20 €
Baron	8.40 €	9.40 €
Abbaye de Leffe Blonde	4.50 €	5.50 €
Baron	8.80 €	9.80 €
Le Picon bière	5.10 €	6.10 €

Eaux minérales

	<u>Litre</u>	<u>½ Litre</u>
Vittel	6.20 €	4.90 €
San Pellegrino		4.90 €
Eau de Perrier	6.20 €	4.90 €

Thés et Infusions

Damman Frères	5.20 €
---------------	--------

Café

Expresso	3.30 €
Décaféiné	3.30 €
Cappuccino	6.20 €
Irish Coffee	13.60 €

Champagne

	<u>½ Bout</u>	<u>Bout</u>
Veuve Clicquot rosé		117.40 €
Veuve Clicquot	45.30 €	97.60 €
Moët et Chandon rosé	55.60 €	
Moët et Chandon Brut impérial		92.70 €
Dom Pérignon		240.00 €
Louis Roederer brut		97.50 €
Cristal Roederer		330.00 €
Veuve Clicquot Magnum		185.00 €
Dom Pérignon Magnum		504.00 €
Cristal Roederer Magnum		570.00 €
Moët et Chandon Magnum		180.00 €

La coupe de champagne

	<u>Bar</u>	<u>Salle- Terr</u>
La coupe de champagne rosé	17.00 €	18.00 €
Le kir champagne	15.00 €	16.00 €

Les Liqueurs

	<u>Bar</u>	<u>Salle- Terr.</u>
Benedictine, Bailey's, Get 27, Get 31, Manzana, Amaretto I Saronno, Limoncello Grand Marnier, Cointreau, Marie Brizard, Kalhua, Izzara vert	9.60 €	10.60 €

Les Digestifs

	<u>Bar</u>	<u>Salle - Terr.</u>
Calvados Groult		
Groult 8 ans	10.20 €	11.20 €
Groult 12 ans	12.30 €	13.30 €
Groult Vénérable	14.50 €	15.50 €
Groult Doyen	18.00 €	19.00 €
Groult Ancestral	30.40 €	31.40 €
Grand Bas Armagnac		
Miguel Clément	10.20 €	11.20 €
Cognac		
Hennessy VSOP	10.70 €	11.70 €
XO	34.80 €	35.80 €
Paradis	45.80 €	46.80 €

Eaux de vie

Framboise, Poire, Mirabelle	10.10 €	11.10 €
Tequila	10.70 €	11.70 €

Rhum

Havana Club , Bacardi	9.60 €	10.60 €
Havana club 7 ans	12.40 €	13.40 €
Vieux rhum Zacapa	18.50 €	19.50 €

Vodka

Grey Goose	15.80 €	16.80 €
Absolut	9.50 €	10.50 €

Gin

Gordon's	9.60 €	10.60 €
Bombay' Sapphire	11.20 €	12.20 €
Tanqueray	12.20 €	13.20 €
Hendricks	14.00 €	15.00 €

Prix service nets inclus 13% sur TTC- La Maison n'accepte plus les chèques.

Contenance de la verrerie : Anis 2cl-Apéritif 4 cl-Bières à la pression 25 cl- Bières bouteille 33cl – sodas 25 et 33 cl
Alcools et liqueurs 4 cl-Whiskies 4cl-Champagne 14.5 cl-jus de fruits 25 cl